

LUSSOダイニング

秋の味覚が深まるこの季節、旬の食材を丁寧に仕立て、
黒毛和牛フィレのカツレツで締めくる上質なコースをご用意いたしました。

シェフスペシャリテ

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 蟹のエフィロシェと
雲丹のクルスティアン
秋の香りを添えて
- ◆ ノルディックサーモンのコンフィ
オシェトラキャビア 春菊のクーリー
季節を結ぶリース仕立て
- ◆ 関鯔の昆布締め、岩国蓮根と
フルーツマトのセルクル仕立て
- ◆ シャンピニオンスープのパイ包み焼き
- ◆ ノドグロと帆立のポワレ 朴葉焼き
根セロリのソース
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のカツレツ
特製デミグラスソース
- ◆ ルッソダイニング特製モンブラン

お
す
す
め
の
一
品



ノルディックサーモンのコンフィ
オシェトラキャビア 春菊のクーリー
季節を結ぶリース仕立て

低温でしっとりと火入れしたノルディックサーモンに、キャビアの塩味が調和します。春菊のほろ苦さが味わいを引き締め、彩りも華やかに。秋の恵みを繊細に結ぶ、季節を象るひと皿です。